

DBS15

内 蒙 古 自 治 区 地 方 标 准

DB S15/ 008—2016

食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品生产卫生规范

2016 - 12 - 28 发布

2017 - 01 - 01 实施

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

食品安全地方标准

蒙古族传统乳制品生产卫生规范

1 范围

本标准适用于蒙古族传统工艺乳制品的生产。

蒙古族传统乳制品生产企业还应符合GB 14881、GB 12693的规定。

2 术语和定义

2.1 蒙古族传统乳制品

按照蒙古族传统制作工艺生产加工的具有地方特色的乳制品。

2.2 冷藏

指将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在0℃～10℃之间。

2.3 冷冻

指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围应在-20℃～-1℃之间。

2.4 过滤

分离悬浮在生乳中的固体颗粒的操作。

2.5 发酵

利用微生物分解有机物，使之生成或积累特定代谢产物，并产生能量的过程。可以是自然发酵或接种发酵。

2.6 干燥

从乳制品中除去水分的过程，可以是自然干燥或人工干燥。

3 选址和厂区环境

3.1 选址

应选择有给排水条件和电力供应的地区，不应选择对食品有显著污染的区域，距离饲养圈舍、粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上。

3.2 厂区环境

使用小型天然气或电热锅炉设备的应与生产区域进行分隔。使用固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式，避免粉尘污染食品。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 原料与成品、即食乳制品与非即食乳制品操作区域应分隔，防止交叉污染。

4.1.2 应设有原料贮存、发酵室（或发酵设施）、生产加工、半成品和成品贮存、包装、人员和工器具清洗消毒和更衣室等区域，合理布局。

4.1.3 应设置用于冷却、成型、包装生产的封闭式冷作间，室内装有空调设施和空气消毒设施。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 地面应采用耐磨、不渗水、易清洁的材料，地面平整无裂缝。

4.2.2 生产加工场所墙壁应用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢、易于清洁的材料铺设到顶。

4.2.3 门窗应采用表面平滑、防吸附、不渗透，易于清洁消毒的材料；窗户应为封闭式，可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害窗纱。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定，自备水源及供水设施应符合有关规定。

5.1.2 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室；按需设置换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施。

5.1.3 即食乳制品操作区域入口设置洗手、干手和消毒设施；与消毒设施配套的水龙头其开关应为非手动式；洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。

5.1.4 根据加工制作的需要，在适当位置配备相适宜的照明、通风、排水、温控等设施，并具备防尘、防蝇、防虫、防鼠以及存放垃圾和废弃物等保证生产经营场所卫生条件的设施。

5.2 设备

5.2.1 接触食品的各种设备、工具、容器等应由无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉且可承受重复清洗和消毒、符合卫生标准的材料（如不锈钢、保鲜盒等）制造。

5.2.2 接触即食乳制品与非即食乳制品的设备、工具、容器应能明显区分。

5.2.3 应配备专用的冷藏或冷冻设备（冰箱、冰柜等），冷藏、冷冻设备应有温度显示装置。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

建立对保证食品安全具有显著意义的关键控制环节的监控制度，确保有效实施并定期检查，发现问题及时纠正。

6.2 厂房及设施卫生管理

生产加工环境（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）和设施应及时清洁，保持良好清洁状况。

6.3 食品加工人员健康管理与健康要求

6.3.1 应符合国家相关规定对人员健康的要求，进入生产加工场所应保持个人卫生和衣帽整洁，防止污染食品。

6.3.2 进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。

6.3.3 使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒。

6.4 虫害控制

采用物理、化学或生物制剂进行虫害消杀处理时，不应影响食品安全，不应污染食品接触表面、设备、工具、容器及包装材料；不慎污染时，应及时彻底清洁，消除污染。

6.5 废弃物处理

废弃物容器应加盖密闭。废弃物应日产日清，易腐败的废弃物应及时清除。清除废弃物后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

7 原料和包装材料的要求

7.1 食品原料

7.1.1 所使用的生乳应符合食品安全标准的规定。

7.1.2 生乳在挤出后 2 小时内生产加工，超过 2 小时生产加工的生乳应在 0℃～4℃贮存。

7.2 食品添加剂

7.2.1 采购食品添加剂应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件。

7.2.2 食品添加剂应存放在单独的设施中，并应有专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品添加剂。

7.3 食品包装材料

7.3.1 采购直接接触产品的包装纸、盒及塑料薄膜等包装材料，应当查验产品的合格证明文件，实行许可管理的食品相关产品还应查验供货者的许可证。

7.3.2 包装材料的使用应遵照“先进先出”、“效期先出”的原则，合理安排使用。

8 生产过程食品安全控制

8.1 产品污染风险控制

生乳加工前应进行过滤，对时间和温度有控制要求的工序，如发酵、加热、干燥等，应严格按照传统工艺要求进行操作。

8.2 生物污染的控制

操作台、加工设备、工器具使用前应仔细检查是否符合卫生要求；使用后应清洁、消毒，并作好防护。发酵时应控制温度、时间、湿度，并定期对发酵室进行清洗和消毒，防止杂菌污染。

8.3 化学污染的控制

食品添加剂、清洁剂、消毒剂等均应妥善保存，且应明显标示、分类贮存；食品添加剂做好使用记录。

8.4 物理污染的控制

应通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。

8.5 包装

生产加工传统乳制品应密封包装，在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质。

9 检验

9.1 原料检验

生乳应按食品安全标准对感官要求逐批检验，符合要求方可使用。

9.2 产品检验

乳制品应按食品安全标准对感官要求逐批检验，符合要求方可出厂或者销售。

9.3 委托检验

应委托有资质的食品检验机构对生乳和乳制品按食品安全标准进行检验，每年不少于一次。

10 产品的贮存和运输

10.1 应按食品安全标准规定的条件贮存，不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。

10.2 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。

11 产品的追溯和召回

11.1 应建立生乳、食品添加剂、包装材料进货记录台账和生产加工记录制度，记录内容应完整、真实、清晰、易于识别和检索。

11.2 当发现生产的乳制品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

11.3 对被召回的食品，应当进行无害化处理或者予以销毁，防止其再次流入市场。